

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Hasil belajar Mata Kuliah Teknik Pengolahan III terdiri dari aspek kognitif, afektif, dan psikomotor. Data Hasil belajar Mata Kuliah Teknik Pengolahan III yang digunakan dalam penelitian ini adalah nilai akhir Mata Kuliah tersebut yang didapatkan dari data Prodi Manajemen Patiseri STPB. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keseluruhan mahasiswa telah menguasai materi pembelajaran Mata Kuliah Teknik Pengolahan Kue III.

Kesiapan *Professional and Competency Development* Mahasiswa Manajemen Patiseri STP Bandung dinilai berdasarkan beberapa indikator yaitu *attitude*, *professional skill*, dan *professional knowledge*. Kesiapan *attitude* mencakup *punctuality* yaitu ketepatan waktu, *uniform* yaitu kebersihan, tata cara dan kerapian pakaian serta penampilan, *cooperation* yaitu kerjasama, dan *sense of belonging* yaitu tanggung jawab terhadap alat kerja maupun lingkungan kerja. Penelitian pada kesiapan *attitude* menunjukkan sebagian besar mahasiswa telah siap melaksanakan *Professional and Competency Development*.

Kesiapan *professional skill* mencakup *preparation/ mise en place* atau persiapan peralatan kerja, *preceding the dishes* yaitu pengolahan berbagai bahan makanan menjadi hidangan, dan *presentation of food items* yaitu tata cara dan kreativitas dalam penyajian makanan. Penelitian pada kesiapan *professional skill* menunjukkan sebagian besar mahasiswa telah siap melaksanakan *Professional and Competency Development*.

Kesiapan *professional knowledge* mencakup *understanding recipe* yaitu pemahaman terhadap resep dan *control of portion* yaitu pembagian porsi dalam setiap jenis hidangan yang dibuat. Penelitian pada kesiapan *professional*

Annisa Hanifatul Amriyah, 2015

KONTRIBUSI HASIL BELAJAR MATA KULIAH TEKNIK PENGOLAHAN KUE III TERHADAP KESIAPAN PROFESSIONAL AND COMPETENCY DEVELOPMENT MAHASISWA MANAJEMEN PATISERI STP BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

knowledge menunjukkan sebagian besar mahasiswa telah siap melaksanakan *Professional and Competency Development*.

Hasil penelitian pada kesiapan *attitude*, *professional skill*, maupun *professional knowledge* menunjukkan sebagian besar mahasiswa telah memiliki kesiapan dalam melaksanakan *Professional and Competency Development* dan ada sebagian kecil mahasiswa yang belum siap melaksanakan *Professional and Competency Development*.

Kontribusi hasil belajar Mata Kuliah Teknik Pengolahan III terhadap kesiapan *Professional and Competency Development* mahasiswa dinilai dengan mengasosiasikan hasil belajar Mata Kuliah Teknik Pengolahan III terhadap tingkat kesiapan *Professional and Competency Development* mahasiswa, hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan satu arah dari variabel hasil belajar Mata Kuliah Teknik Pengolahan III terhadap variabel kesiapan *Professional and Competency Development* serta terdapat kontribusi yang positif dan signifikan pada kedua variabel tersebut.

B. Implikasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi hasil belajar Mata Kuliah Teknik Pengolahan III maka akan semakin tinggi pula tingkat kesiapan *Professional and Competency Development* mahasiswa. Maka dari itu, untuk mendapatkan kesiapan *Professional and Competency Development*, diperlukan proses pembelajaran Mata Kuliah Teknik Pengolahan III yang baik. Penemuan dalam penelitian ini diharapkan dapat diimplikasikan guna meningkatkan kesiapan *Professional and Competency Development* dari mahasiswa Manajemen Patiseri STPB.

C. Rekomendasi

Bagi institusi terkait yaitu STPB untuk dapat mempertahankan dan mengembangkan hasil belajar Teknik Pengolahan III, mata kuliah lain, serta pengalaman mahasiswa guna meningkatkan kesiapan *Professional and Competency Development*. Hasil penelitian menunjukkan kontribusi yang diberikan mata kuliah ini terhadap *Professional and Competency Development* kecil sehingga diduga banyak aspek lain yang berperan dalam kesiapan *Professional and Competency Development* yang perlu dikembangkan lebih luas lagi.

Bagi Pendidikan Tata Boga UPI sebagai salah satu institusi pendidikan bidang boga, peneliti berharap penelitian ini dapat menjadi salah satu bahan pengembangan ilmu pendidikan boga khususnya patiseri sehingga mahasiswa kedepannya dapat lebih berkembang dan dapat memiliki kompetensi yang baik serta sesuai dengan tuntutan dunia kerja.

Bagi peneliti selanjutnya dapat meneliti aspek-aspek yang dinilai memiliki kontribusi terhadap kesiapan Mahasiswa Manajemen Patiseri maupun kegiatan *Professional and Competency Development* seperti Mata Kuliah Teknik Pengolahan Roti, Dekorasi Patiseri, dan Seni Kuliner Patiseri yang belum diteliti dalam penelitian ini. Selain itu juga dapat dilakukan penelitian terhadap faktor psikologis dan lingkungan yang diduga memiliki kontribusi lebih besar terhadap kesiapan *Professional and Competency Development* ini. Peneliti selanjutnya juga diharapkan dapat meneliti proses pelaksanaan *Professional and Competency Development* sebagai uji kompetensi di STPB lebih lanjut untuk pengembangan ilmu pengetahuan boga khususnya patiseri kedepannya.